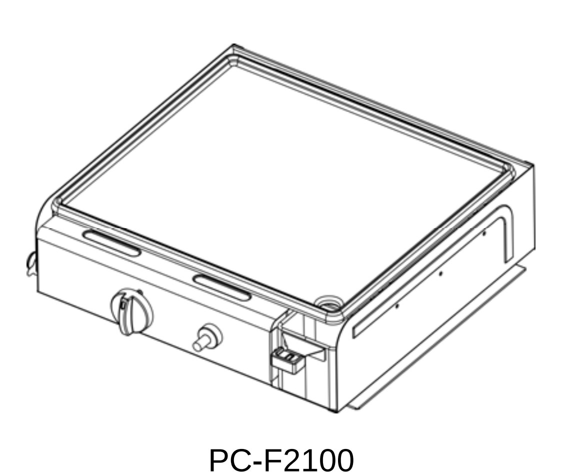
Instructions d'assemblage et d'utilisation de la PLANCHA LORETO 1 BRÛLEUR

FR



PC-F2100

Illustrations non à l'échelle. Les specifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

CE
0359



AVERTISSEMENT

- **Utilisation en extérieur uniquement. Non prévu pour un usage commercial.**
- **Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil. Le non respect des instructions peut entraîner des accidents mortels, des blessures corporelles graves et/ou des dégâts matériels.**
- **Attention : les parties accessibles de la plancha peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les enfants à l'écart.**
- **Ne déplacez jamais la plancha en cours d'utilisation.**
- **Coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.**
- **Toute modification de cet appareil, mauvais usage ou manquement aux instructions risque d'être dangereux et annulerait la garantie. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.**
- **Conservez ce guide pour référence ultérieure.**
- **Effectuez un test anti-fuites tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés.**
- **En cas d'embrasement (feu de graisse) veuillez vous référer à la section «fonctionnement» de ce guide.**

POUR VOTRE SECURITE

En cas d'odeur de gaz:

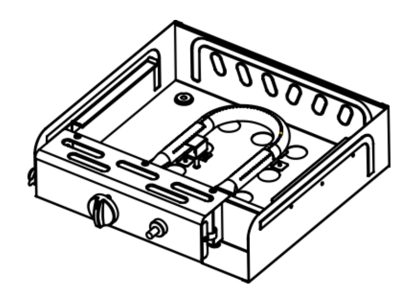
1. **Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur.**

POUR VOTRE SECURITE

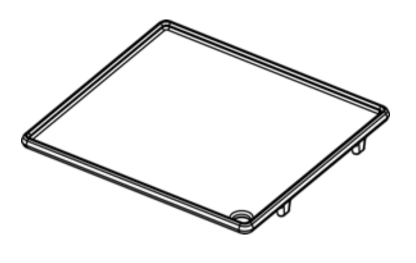
1. **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.**
2. **N'entreposez aucune bouteille de gaz à proximité autre que celle raccordée à l'appareil ou à un autre appareil.**

Liste des pièces détachées

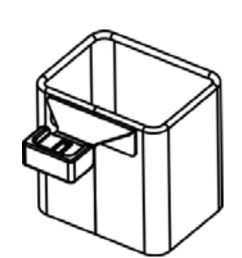
Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis.



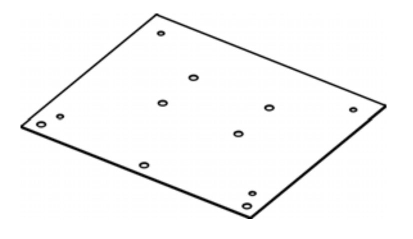
Corps [1] x1



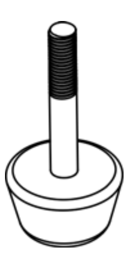
Plaque de cuisson [2] x1



Gobelet à graisses [3] x1



Plaque protectrice [4] x1



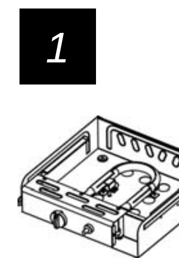
Pied [5] x4

Montage

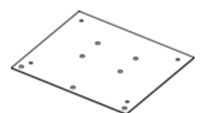
IMPORTANT!

- **OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE:** Tournevis cruciforme/Phillips ou tournevis plat de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques.
- Bien que toutes les précautions aient été prises lors de la fabrication de ce produit, soyez prudent lors du montage au cas où des bords coupants seraient présents.
- **Merci de lire attentivement la partie "Informations importantes" avant le montage et avant l'utilisation de votre plancha.**

1



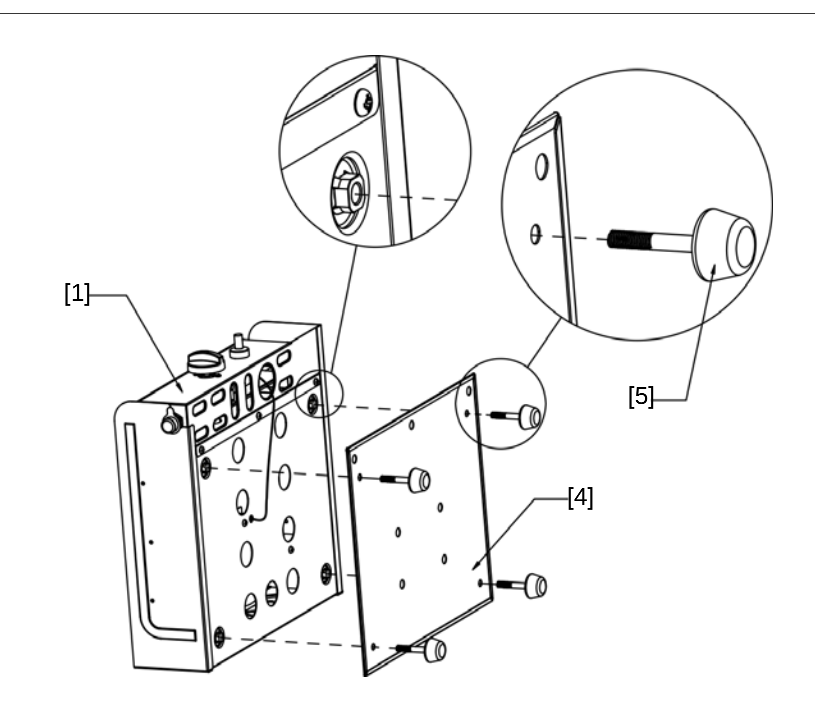
Corps [1] x1



Plaque protectrice [4] x1



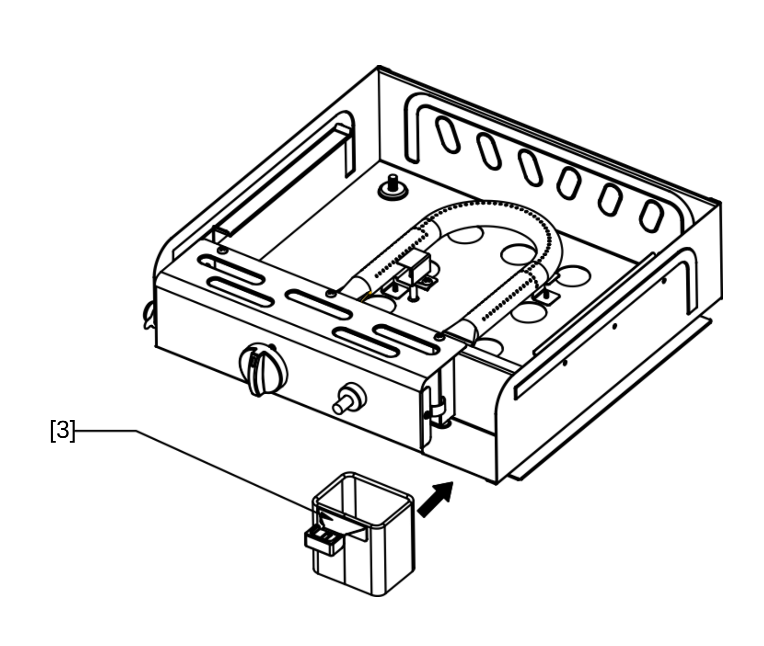
Pied [5] x4

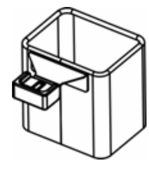


2



Gobelet à graisses [3] x1

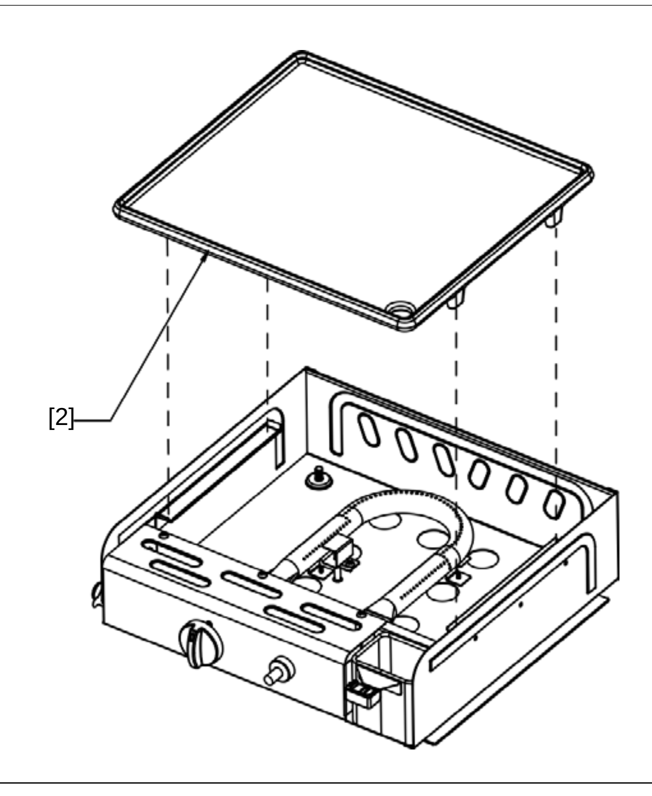








Plaque de cuisson [2] x1



LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINÉ.
LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT DANS LES PAGES SUIVANTES

TOUS LES JOINTS ET TOUTES LES CONNEXIONS DOIVENT MAINTENANT FAIRE L'OBJET D'UN TEST DE FUITE AVANT D'UTILISER LA PLANCHA.
Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz.

Test de fuite

Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée.

Etape 1 - Vérifier que tous les boutons sont en position ARRET.
Etape 2 - Détachez le panneau de contrôle de la plancha, qui se trouve à l'avant du corps de la plancha, en tirant les boutons et en enlevant les vis de retenue du panneau de contrôle.
Etape 3 - Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
Etape 4 - Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la soupape, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %).
Etape 5 - N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites.
Etape 6 - La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

- Coupez l'alimentation en gaz
- Resserrez tous les joints
- Recommencez le test
- Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas la plancha et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance.

Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

Informations Importantes

Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser la plancha.

- ⚠ Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- ⚠ Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- ⚠ Ne pas utiliser la plancha et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : S'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- ⚠ Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- ⚠ Retirez l'emballage en plastique de toutes les parties avant d'allumer la plancha.
- ⚠ Assurez-vous de ne pas utiliser la plancha à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent jamais être placées directement sous la plancha.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent jamais être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- ⚠ Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- ⚠ Ne déplacez pas la plancha lorsqu'elle est allumée. Attendre qu'elle ait complètement refroidit.
- ⚠ Cette plancha ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'elle est allumée.
- ⚠ Utilisez des ustensiles spéciaux pour plancha avec des poignées longues et résistantes.
- ⚠ Certaines partie de cette plancha deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- ⚠ Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque la plancha n'est pas en cours d'utilisation.
- ⚠ Ne recouvrez jamais la plancha tant qu'elle n'a pas complètement refroidie.
- ⚠ N'utilsez cette plancha que sur une surface stable et plate.
- ⚠ Avant d'utiliser votre plancha faîtes un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- ⚠ Faîtes le test d´étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité de la plancha.
- ⚠ N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la plancha.
- ⚠ Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- ⚠ Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- ⚠ Toutes modifications de cette plancha peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

Informations sur le Gaz, le Détendeur et le Tuyau

Cette plancha peut être alimentée par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane, fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance de la plancha risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10°C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre plancha. La bouteille de gaz ne doit jamais être placée sur le socle du chariot ni directement sous la plancha.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive.
- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes de la plancha. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- Utilisez un tuyau approprié conforme à la norme ISO3821 et dont la longueur ne dépasse pas 1,5 m.

Pour des performances optimales, nous vous

conseillons d'utiliser une bouteille de butane de 15 kg ou une bouteille de propane de 13 kg. Utilisez un régulateur approprié conforme à la norme EN12864. VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE PLANCHA. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

Installation

Sélection d'un emplacement
Cette plancha doit exclusivement être utilisée en plein air et doit être placée dans un endroit bien aéré sur une surface plane. Ne jamais utiliser votre plancha en sous-sol. Prenez soin de ne jamais la placer SOUS une surface combustible. Les côtés de la plancha ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible, dont les arbres et barrières et assurez-vous qu'il n'y a pas de source de chaleur près de la plancha (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc…). Maintenez cette plancha à l'écart des matériaux inflammables !

Précautions
Ne bloquez pas les prises d'air du corps de la plancha.

Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté de la plancha, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur.

Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer.

Raccord d´un tuyau de gaz à la plancha
Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche de la plancha. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif, de pâte ou de liquide sur le raccord.

Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz
Vérifiez que tous les boutons de commande de la plancha sont à la position ARRET. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.

Fonctionnement

⚠ **Avertissements**
⚠ Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.

Préparatifs avant la cuisson
Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la surface de cuisson, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque cuisson. (Remarque : Lorsque vous allumez votre plancha pour la première fois, les couleurs de peinture peuvent changer légèrement sous l'effet de la chaleur. Cela est tout à fait normal et vous ne devez pas vous en inquiéter.) Avant de cuisiner pour la première fois, chauffez la plancha en la laissant positionnée sur « Maxi » pendant 5 minutes.

Allumage de la plancha
- Assurez-vous que tous les boutons du barbecue sont sur la position Éteint. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz ou du détendeur.
- Enfoncez le bouton de gaz et tournez-le jusqu'à la position MAXI. Appuyez plusieurs fois et rapidement sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas quand vous effectuez la procédure ci-dessus, tournez tout le bouton sur la position Éteint. Refermez la vanne de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes. Effectuez à nouveau toutes étapes précédentes. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, consultez les instructions d'allumage manuel ci-après.
- Après avoir allumé le brûleur de gauche, allumez le brûleur restant en fonction du besoin. Assurez-vous que le premier brûleur est bien allumé avant d'allumer ce dernier brûleur.
- Les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 5 minutes de manière à préchauffer la plancha. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit être enlevé pendant la période de préchauffage.

Instructions pour un allumage manuel
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz

sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.

- Insérez une allumette allumée à travers l'un des orifices d'aération à l'arrière du corps de la plancha et placez-la à proximité du brûleur.
- Poussez et tournez le bouton de gaz le plus à gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale en prenant soin de vous protéger des flammes.
- Après avoir allumé le brûleur de gauche, allumez le brûleur restant en fonction du besoin. Assurez-vous que le premier brûleur est bien allumé avant d'allumer ce dernier brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumé, le brûleur doit brûler à la position maximale pendant 10 minutes pour préchauffer la plancha. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle doit être enlevé pendant la période de préchauffage.

Cuisson sur la plancha
La cuisson à la plancha est saine et diététique. Les aliments ne sont pas frits mais cuisent dans leur propre jus. Le réglage de l'inclinaison de la plancha permet d'évacuer les graisses dans le gobelet. Il n'y a aucun contact direct de la nourriture avec les flammes. Donc pas de graisses carbonisées susceptibles d'être cancérigènes.

Avant la première utilisation nous vous conseillons de la chauffer légèrement et de verser un peu de vinaigre blanc (appelé aussi vinaigre d'alcool). Puis vaporisez-la d'huile d'olive et faîtes-la monter en température. Elle est maintenant prête à l'utilisation.

Commencez toujours par vaporiser un peu d'huile d'olive sur votre plancha. Tout en facilitant la non-adhérence de la nourriture sur la plaque, cela permettra de retenir l'eau des aliments et évitera l'apparition de graisses oxydées qui sont mauvaises pour la santé.

Après 5 minutes de chauffe votre plancha aura atteint sa température maximale et vous pourrez commencer votre cuisson. Cette haute température permet une cuisson par contact de toute sorte d'aliments: viandes, poissons, légumes, fruits…

Si vous devez faire deux cuissons d'aliments aux goûts opposés (viande / poissons) vous pouvez frotter votre plancha avec le vinaigre blanc. Il enlèvera les résidus d'aliments et neutralisera les odeurs.

Si vous voulez nettoyer légèrement votre plancha entre deux cuissons de même goûts il suffit de verser un peu d'eau à température ambiante sur la plancha et de racler les résidus d'aliments avec une spatule.

Vous pouvez régler la température de votre plancha en tournant les boutons de gaz sur les positions plus ou moins fortes. Si vous possédez une plancha avec deux brûleurs vous pouvez faire cuire votre viande d'un côté à feu vif et des légumes de l'autre côté à feu plus doux.

En cas de feu:
(très rare avec la plancha)

- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde de la plancha et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle de la plancha.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE PLANCHA AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE RECIPIENT A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'aggraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

Fin de la séance de cuisson
Après chaque séance de cuisson votre plaque doit être nettoyée.

Faîtes-le, si possible, quand votre plaque est encore tiède,en utilisant une éponge et du liquide vaisselle. Vous pouvez utiliser le côté grattoir de l'éponge car votre plaque est EMAILLÉE et ne se détériorera pas.

NE JAMAIS UTILISER DE GLAÇONS CAR LE CHOC THERMIQUE RISQUE DE DÉTÉRIORER VOTRE PLAQUE ET SON EMAIL.

Mise à l'arrêt de la plancha
Lorsque vous avez fini d'utiliser la plancha, tournez tous les robinets de gaz à fond dans le

sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille. Attendez que la plancha soit suffisamment froide avant de fermer le couvercle.

Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre plancha entre les utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que la plancha et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais la plancha exposée aux intempéries et maintenez-la à l'abri de l'humidité.

- ⚠ N'aspergez jamais la plancha d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- ⚠ Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre plancha, nous vous recommandons vivement de la couvrir et de la rentrer pendant les mois d'hiver si vous ne l'utilisez pas. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour plancha sont disponibles auprès de votre revendeur local. Même si votre plancha est couverte pour sa protection, il faut l'inspecter régulièrement car l'humidité ou la condensation pourraient se former, ce qui pourrait l'endommager. Il peut être nécessaire de sécher la plancha et l'intérieur de sa housse de protection. Il serait possible que des résidus de graisses moisissent sur des parties de la plancha. Cela doit être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude. Toute partie rouillée que vous trouveriez, et qui n'est pas en contact avec la nourriture, doit être traitée avec un antirouille et repeinte avec une peinture barbecue ou résistante à la chaleur. Un nettoyant pour chromes peut être utilisé sur les parties chromées si nécessaire. Pour éviter la rouille, essuyez les parties chromées avec une huile de cuisson après les avoir nettoyées et séchées.

Surfaces de cuisson
Quand la plancha a refroidit, nettoyez-la à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent léger en crème sur un tampon. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des plaques dans un lave-vaisselle. La plaque de cuisson est émaillée. Elle ne peut donc rouiller. Il faut prendre soin, lors de son nettoyage, et vu son poids, de ne pas la faire tomber ni heurter des objets durs. Vous risqueriez de faire sauter l'émail et mettriez ainsi à nu l'acier, qui pourrait rouiller. Vous pouvez sans problème utiliser les spatules spéciales pour plancha lorsque vous cuisinez. Vous pouvez également utiliser les côtés grattants des éponges.

Pour nettoyer votre plaque à froid vous pouvez utiliser du produit vaisselle avec de l'eau chaude. Avant cette opération nous vous conseillons de faire chauffer votre plancha et décoller les particules avec une spatule métallique ou en bois. Vous pouvez ensuite passer un coup de chiffon imbibé de vinaigre blanc pour enlever les odeurs et les traces d'aliments.

NOUS RAPPELONS QU'IL FAUT ABSOLUMENT EVITER D'UTILISER DES GLACONS QUI RISQUENT DE PROVOQUER UN CHOC THERMIQUE ET DE FISSURER L'EMAIL DE LA PLAQUE.

Brûleur
Votre brûleur a été réglé pour offrir une performance de flamme maximale. Vous verrez normalement une flamme bleue avec potentiellement une extrémité jaune quand le brûleur est allumé. Si la tendance de la flamme est plutôt jaune cela pourrait être dû à des débris ou des insectes dans les trous ou les tubes du brûleur. Cela pourrait causer un blocage ou une restriction du flux de gaz qui pourraient occasionner un feu derrière le panneau de contrôle, ce qui endommagerait très sérieusement votre plancha**. Si cela survenait, et si cela est possible, il faut immédiatement couper le gaz sur la bouteille.**

Le brûleur doit être inspecté, enlevé et nettoyé de façon régulière, au moins une fois par an, en plus des conditions suivantes:
1) en sortant votre plancha de son rangement.
2) si un ou plus des brûleurs ne s'allume pas.
3) si la flamme du brûleur tire beaucoup sur le jaune.
4) si le gaz s'allume derrière le panneau de contrôle.

Pour nettoyer complètement un brûleur, enlevez-le de la plancha. Une légère brosse métallique peut être utilisée pour enlever la rouille de la surface du brûleur. Utilisez un nettoyeur de pipe ou un morceau de fil de fer

pour ôter les obstructions dans les trous ou les tubes du brûleur, en prenant bien soin de ne pas agrandir les trous du brûleur.

Vous pourriez avoir besoin d'une lampe torche pour vous assurer que l'intérieur du tube du brûleur est bien dégagé. Tournez le brûleur et tapez-le doucement contre une surface dure comme un morceau de bois afin de déloger tous débris de l'intérieur.

Quand vous remontez le brûleur, assurez-vous bien que les tubes sont bien en face des gicleurs.

Récipient à graisses
Après chaque usage, enlevez et nettoyez le récipient à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique. Si besoin le récipient à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse très chaude.

Corps de la plancha
Enlevez régulièrement l'excès de graisse des bords de la plancha ou les débris de nourriture qui auraient pu tomber sous la plaque de la plancha en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et séchez bien.

Fixations
Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. À intervalles réguliers.

Rangement
Assurez-vous que votre plancha est bien froide avant de la couvrir ou de la ranger. Rangez votre plancha dans un endroit frais et sec. Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.

Si la plancha est entreposée à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille.

Avant d'utiliser la plancha après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures de nettoyage.

Specifications techniques

	Certificat CE	Chaleur	Brûleurs	Taille injecteur	Gaz/Pression
PLANCHA LORETO 1 BRÛLEUR / **PC-F2100**	0359 359CL1113	3.5 kW	1	0.94mm 0.94mm	Butane: 28-30mbar Propane: 37mbar LPG mixtures: 30mbar
Consommation Gaz: PLANCHA LORETO 1 BRÛLEUR : Butane 255g/hr, Propane 250/hr					
Pays d'utilisation: $I_{3+ (28-30/37)}$ BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI $I_{3B/P(30)}$ BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT					

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

Dépistage de pannes

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Fil de l'électrode desserré ou débranché sur l'électrode ou le dispositif d'allumage	Rebrancher le fil
	L'électrode ou le fil sont endommagés	Changer le fil et l'électrode
	Bouton poussoir d'allumage défectueux	Remplacer le bouton
	Ecartement incorrect entre l'électrode et le brûleur	L'extrémité de l'électrode doit être positionnée à 2 ou 3 mm du brûleur de façon à créer un arc électrique. Appuyez fermement sur l'extrémité de l'électrode pour la rapprocher du brûleur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	La bouteille de gaz est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flame (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)	La bouteille de GLP est trop petite	Utiliser une bouteille plus grande
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Venteux	Utiliser la plancha dans un endroit plus abrité
Le bouton du robinet de gaz est coincé	Robinet de gaz coincé	Remplacer le robinet de gaz

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

Numéro de série.___________

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de parties détachées ou d'accessoires

Service Après-vente
TPA France
16 rue du Peintre Lebrun
78000 Versailles
e-mail: savfrance@tpagas.com
Tel: +33 1 39 49 53 96